



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001950 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 13 Feb 2018 alle ore 12:48

da VINCENZO ESPOSITO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ziti spezzati al ragù di Carmnella

E' la ricetta della mia bisnonna Carmela che ci tramandiamo in famiglia.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 8 persone

750 g ziti spezzati

Per il ragù

Una fetta di locena da 300 g

Un pezzo di muscolo bovino da 400 g

Un pezzo di gallinella di maiale da 200 g

n.4 tracchiulelle (costine di maiale)

n.4 polpette napoletane

n.2 salsicce

n. 1 cotica di maiale

3 kg di pelati S. Marzano dop

n. 1 cipolla media

olio extravergine d'oliva

aglio q.b.

prezzemolo q.b.

pecorino q.b.

sale e pepe q.b.

Preparazione

Passare i 3 kg di pomodoro S. Marzano nel passino a mano, stendere la locena battendola e aggiungervi prezzemolo, aglio tritato ed una generosa manciata di pecorino romano, arrotolare e legare con spago da cucina.

Prendere la cotica di maiale, passarla sulla fiamma da cucina velocemente per bruciare i peli residui, calarla in acqua bollente per 4-5 min., sollevarla e poggiarla su un telo bianco e asciutto, girarla dal lato della pelle tenendo il grasso sul ripiano e mettere prezzemolo, aglio tritato finemente e pecorino. Arrotolare e legare con spago da cucina.

Tritare la cipolla finemente. In una pentola larga e profonda mettere l'olio extravergine d'oliva e la cipolla e lasciare imbiondire. Quando la cipolla diventa trasparente aggiungere la braciola, la cotica di maiale, la gallinella, il muscolo e le costine. Mettere a fuoco vivace e girare la carne in maniera che rosoli da tutti i lati. Aggiungere il pomodoro, un pizzico di sale e far cuocere finché bolle.

A bollore raggiunto abbassare la fiamma quasi completamente e lasciare la pentola semicoperta a sobbolire (pippiare!).

Nel frattempo che il ragù cuoce prendere del pane precedentemente ammolato e strizzarlo. Aggiungere 1/3 di carne rispetto al pane, sale, pepe, pecorino ed 1 uovo. Mescolare il tutto e formare 4 generose polpette.

Prendere una padella, aggiungere olio e friggere le polpette finché diventano croccanti e dorate esternamente. Dopo 5-6 ore che il ragù sta sobbollendo (si dovrebbe essere ridotto di 1/3) aggiungere le salsicce e dopo circa 40 minuti anche le polpette per altri 20 minuti. Aggiustare di sale. Dopo qualche minuto spegnere. Il vero ragù secondo la tradizione di casa mia, Carmnella, il giorno dopo va riacceso a fuoco lento un'ora prima di condire la pasta. Personalmente consiglio di consumare la carne al ragù con i friarielli.

In una pentola con acqua aggiungere il sale e una volta che bolle calare la pasta, controllare che la cottura sia al dente,

scolare quindi condire con il ragù.